



STOCCO

SINCE ✕ 1910



PROSECCO ROSÉ

Note organolettiche e abbinamenti

Di colore rosa elegante, dal perlage fine ed elegante ha profumo, equilibrato, presenta note ampie di frutti rossi e floreali. Al gusto è pieno, sapido ed equilibrato. Ideale per ogni momento conviviale quotidiano e come aperitivo. Si sposa in modo eccellente con i cibi leggeri, antipasti e portate di pesce. Consigliato anche con una gustosa pizza.

Uva: 90% Glera e 10% Pinot nero

Terreno:

pianeggiante con substrato ghiaioso ricoperto da materiale terroso

Sistema di allevamento:

doppio capovolto

Densità: 3500 piante per ettaro

Vendemmia: meccanica

Bottiglie: 0,75 l – 1,5 l

Vinificazione:

Il Glera è vinificato in bianco con pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione in acciaio. Il Pinot nero è vinificato in rosso con breve macerazione con le bucce. Dopo l'assemblaggio la rifermentazione avviene con metodo Charmat in autoclave.